管理体系审核记录表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门： 业务部 陪同人员： 蔡会涛 | | 判定 |
| 审核员： 张静、陈丽丹 审核日期： 2020-12-03 | |
| 审核条款：QMS:5.3/6.2/8.4/10.2  FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.2/10.1 | |
| 职责 | Q5.3  F5.3 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：  1、负责外部提供的过程、产品和服务的控制工作；  2、严格执行原辅料标准及相关法律法规要求， 按时、保质、保量采购餐饮加工所需的原辅材料；  3、负责组织对供应商的评定，建立合格供应商名录和档案，对合格供应商实施动态管理；  4、负责不合格原辅材料的协调处理；  5、负责市场调查，收集产品的需求信息；  6、配合新产品的宣传，引导消费；  7、采购后各类物资的储存按照有关法律法规和组织要求，确保物资在使用有效期内；  8、提出销售改进方面的建议。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2  F6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量和食品安全目标分解及完成情况考核表》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总质量/食品安全目标而建立的各层级质量/食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  本部门质量/食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量目标/食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成 | | 合格供方评审率100% | 合格供方评审数量/合格供方需评审总数×100% | 业务部 | 体系建立以来未发生，年度评价 |   目标已实现  🞎目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4  F7.1.6 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | 🞎符合  不符合  🞎符合  不符合  🞎符合  不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的过程、产品和服务包括：  原材料采购 🞎产品的设计和开发 🗹产品检测 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 顾客满意调查 虫害控制 🗹部分档口制售 🞎其他——  从《合格供货商信息记录表》中抽取下列证据：  新外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查新外部供方的评价记录名称：《 供应商评估记录 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 桥西区老宋蔬菜批发部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92130104MA095YEK88 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： DNWT202934《黄豆芽》 （适用时）🗹有效 🞎失效  委托检测单位：河北德诺商品检测技术服务有限公司，报告日期：2020-10-19，检测项目包括：亚硫酸盐、铅、总汞、6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、恩诺沙星（未检出）、赤霉素等，检测结论：合格。  果蔬农残：2020-11-27 桥西蔬菜农药残留快速检测合格证，结果：合格。  🞎 其他 | | 样品试用的情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |   同时还抽查了 XXX的供方BBB有限公司；XXX的供方CCC有限公司 与上述供方评价和选择控制情况。🞎一致 🞎不充分，说明：    老外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查老外部供方的评价记录名称：《 供应商评估记录 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 裕华区迎华酒店用品粮油调料批发部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 粮油、调味品 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 130108663140973 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：JY11301080024185（适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： W2020398《大米（粳米）》 🗹有效 🞎失效  委托检测单位：东海县产品质量和食品安全综合检验检测中心，报告日期：2020-04-19，检测项目包括：铅、镉（0.0038mg/kg）、铬、总汞、无机砷、马拉硫磷、毒死蜱、六六六、滴滴涕等，检测结论：合格。  🗹 型式检测报告编号： JX2020WT01747《非转基因大豆油》 🗹有效 🞎失效  委托检测单位：河北玖辛检测技术服务有限公司，报告日期：2020-05-28，检测项目包括：酸价（0.093mg/g）、过氧化值（1.5mmol/kg）、溶剂残留等，检测结论：合格。  🞎 其他 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 石家庄双鸽圣蕴食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 畜禽肉类 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91130183MA07X6J272 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： 未提供 （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 未提供 （适用时）🞎有效 🞎失效  肉品品质检检验合格证：No.033631866，日期：2020-12-01；  动物检疫合格证明：No.1326456489，日期：2020-12-01；  🞎 其他 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |   同时还抽查了 XXX的供方DDD有限公司；XXX的供方EEE有限公司 与上述供方评价和选择控制情况。🞎一致 🞎不充分，说明：   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 石家庄速清环保科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 虫害控制 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9113012332981101XJ 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |   部分档口制售外包：外包方名称：张明利，按照《加盟合同》控制，符合供方控制要求。  详见《加盟合同》 |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。  常温库房：食用油、大米、食盐、白砂糖、调味料、鸡蛋等  冷冻柜中：猪肉、鸡肉和速冻丸子；  毛菜间：蔬菜  没有 🞎有，说明： |
| 控制类型和程度 | Q8.4.2 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | 对供方控制的类型和程度要求： 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查重要供方的评价记录名称：《 供应商调查评定表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 裕华区迎华酒店用品粮油调料批发部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 粮油、调味品 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🗹查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 桥西区平倍食品店 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 速冻丸子类 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🗹查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 | |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 。    抽查《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2020年11月 日 | 2020年 月 日 | 2020年 月 日 | | 过程、产品和服务名称 | 米面 | 虫害控制 | 部分档口售卖 | | 过程、产品和服务要求 | 符合标准，索证齐全 | 满足虫害控制要求 | 满足食品安全要求 | | 产品和服务批准； | 餐饮服务部 | 餐饮服务部 | 餐饮服务部 | | 方法、过程和设备的批准； | —— | —— | —— | | 产品和服务的放行的批准 | 餐饮服务部 | 餐饮服务部 | 餐饮服务部 | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | 专业资质 | 健康证 | | 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 定期进行虫害消杀 | 参加晨检、午检 | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 供货及时、提供检测报告、每年评价 | 每年评价，定期检查 | 每日检查 | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 | 不涉及 |   注：外包档口制售的原材料由组织集中采购。 |
| 前提方案（原材料采购及验收） | F8.2 | 文件名称 | 如：手册8.8条款、《前提方案》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了PRP，本部门内容包括了：  供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ； 有 🞎无  来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 有 🞎无  现场查看有《食品原材料验收标准图》以展板形式展示，满足相关方要求。  查看《餐饮服务单位食品原料及食品相关产品进货查验记录》，项目包括名称、规格、数量、生产批号、保质期、生产单位及生产许可证号、供应单位等，符合要求。 |
| 不合格和纠正措施 | Q10.2  F10.1 | 文件名称 | 如：手册10.2条款、《不合格品及潜在不安全产品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门主要对原料验收、储存等过程中涉及的不合格品进行控制。  查看2020-11-20《食堂不合格食品及原料（包括食品添加剂）处理境况记录》原料番茄酱包装被挤压变形，处置方式：退回供应商。 |

说明：不符合标注N